

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil rempah-rempah terbesar di dunia yaitu menempati peringkat kelima dengan jumlah produksi rempah sebanyak 110,387 ton menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)* pada tahun 2017 (Herwindo, 2017). Dengan demikian, masyarakat Indonesia tidak asing lagi dengan yang namanya rempah-rempah. Rempah-rempah pada umumnya digunakan untuk menumbuhkan rasa atau wangi dalam suatu masakan. Tetapi sekarang, rempah-rempah tidak hanya digunakan untuk menumbuhkan rasa atau wangi dalam suatu masakan saja, tetapi bisa juga digunakan dalam membuat minuman. Pada zaman modern seperti ini, orang-orang millennial tidak akan tertarik lagi dengan rempah, apalagi diolah dalam bentuk minuman. Dengan demikian penulis ingin membuat buku resep dengan berbahan dasar kecombrang, jahe, gula aren, kayu manis, asam jawa.

Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan (Ekawatiningsih, 2008) (Liestianty et al., 2016). *Mocktail* adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung kadar alkohol, minuman jenis ini dapat diminum secara langsung, sebagai minuman pembangkit selera makan, sebagai obat tertentu, minuman pencampur yang dapat di konsumsi dingin maupun panas.

Menurut Oxford Dictionaries (2013) bahwa *mocktail* adalah “A non-alcoholic drink consisting of a mixture of fruit juices or other soft drink” (Deviiz, 2017). Dari penjelasan ini dapat diketahui bahwa *mocktail* adalah minuman yang tidak mengandung alkohol yang terdiri dari campuran jus buah atau minuman ringan lainnya.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi alkohol oleh penduduk usia 15 tahun ke atas dari tahun 2018-2020 mengalami penurunan sebanyak 0,06 liter per kapita. Ini menunjukkan bahwa adanya pandemi seperti ini konsumsi alkohol menjadi turun dan orang-orang mulai beralih ke minuman tidak beralkohol. (Rizaty, 2021)

Menurut Ekawatiningsih (2008:452), ada beberapa teknik yang biasa dilakukan dalam pengolahan minuman, diantaranya:(Liestianty et al., 2016)

a. *Blending*

Mengolah bahan dengan menggunakan mesin blender. Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna.

b. *Mixing*

Mengolah bahan dengan cara pengadukan bahan yang dicampur menjadi satu, biasanya bahan yang digunakan merupakan bahan yang mudah untuk bercampur.

c. *Stirring*

Mengolah bahan dengan cara diaduk fungsinya teknik ini akan membuat minuman yang ingin kita buat tetap jernih dan bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari es yang mencair layaknya ketika kita menggunakan *shaker* untuk mencampur minuman.

d. *Layering*

Minuman tersebut dibuat dengan cara *layer*, atau menuangkan setiap bahan diatas bahan yang lain, biasanya dipakai untuk membuat minuman dengan efek warna yang berbeda-beda.

e. *Shaker*

Tujuan dari mengocok minuman dengan *shaker* ini adalah untuk mencapur dan mendinginkan bahan yang dipakai untuk membuat minuman,

f. *Muddle*

Teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah buahan segar, sayur-sayuran untuk di tumbuk dan mengambil serat dari wangi untuk minuman.

Kecombrang adalah tanaman liar yang sangat bermanfaat tetapi belum dikenal secara umum oleh masyarakat (Sanni, 2012)(Saludung, 2015). Manfaat dari kecombrang sangat banyak antara lain bisa menetralkan aroma amis pada ikan, kandungan antioksi yang bisa mencegah pertumbuhan kanker dan penuaan dini, bermanfaat juga untuk mengurangi bau badan yang kurang sedap, pengawet makanan alami, dan juga sebagai anti mikroba.

Jahe diperkirakan berasal dari India dan Cina yang terkenal sebagai negara yang memanfaatkan jahe sebagai obat. Bangsa Yunani dan Romawi memperoleh jahe dari para pedagang Arab yang memperolehnya dari India.

Sementara itu, orang-orang Jamaica mulai mengenal jahe sekitar tahun 1952 yang kemudian dikenal juga oleh orang-orang Karibia.

Pohon aren adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang memproduksi buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang. Negara-negara yang membutuhkan gula aren dari Indonesia adalah Arab Saudi, Amerika Serikat, Australia, Selandia Baru, Jepang, dan Kanada. Tanaman ini berasal dari negara Indonesia (Lempang, 2012). Hampir semua bagian dari pohon aren dapat dimanfaatkan (daun, batang, ijuk, akar). Pengolahan nira secara langsung setelah diturunkan dari pohon menghasilkan gula 104,8 gram per liter nira atau rendemen produksi 10,48% (Lempang, 2012). Nira yang diolah secara langsung, akan menghasilkan warna coklat kemerahan dan memiliki rasa yang lebih manis. Apabila nira terlambat untuk diolah, gula yang dihasilkan akan menjadi warna kekuningan, lunak dan tidak mengeras sehingga tidak dapat dicetak. Gula aren lebih mudah larut, keadaannya kering dan bersih serta mempunyai aroma khas (Lempang, 2012).

Kayu manis merupakan tumbuhan asli Asia Selatan, Asia Tenggara, dan daratan Cina. Tumbuhan ini merupakan tanaman tahunan yang memerlukan waktu lama untuk diambil hasilnya. Kayu manis mengandung protein, karbohidrat, vitamin A, vitamin C, vitamin K, vitamin B3, mineral. (Tasia & Widyaningsih, 2014).

Asam jawa dipercaya oleh masyarakat dunia memiliki khasiat yang sangat banyak. Asam jawa juga dipercaya bisa menyembuhkan kanker, mematikan bakteri, mengobati alergi. Tumbuhan ini banyak dihasilkan di

provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara, Kalimantan Barat, Bali, dan Sulawesi Selatan. Biasanya tumbuhan ini tumbuh di dataran rendah (Rini et al., 2014).

Dengan adanya buku resep ini diharapkan masyarakat zaman sekarang menjadi lebih mengenal rempah-rempah tidak hanya dapat diolah untuk makanan tetapi bisa juga diolah sebagai minuman. Penulis juga berharap para pembaca menemukan inspirasi dan inovasi baru untuk minuman berbahan dasar dari rempah.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan penulis membuat buku resep minuman dengan berbahan dasar rempah-rempah ini supaya masyarakat bisa mengetahui bahwa rempah-rempah tidak hanya bisa digunakan dalam memasak tetapi bisa juga digunakan dalam membuat suatu minuman yang enak dan menarik. Selain itu penulis juga ingin mempopulerkan beberapa jenis rempah yang dapat bisa di olah menjadi bahan minuman. Dengan adanya buku resep ini, buku resep ini bisa menjadi referensi untuk pelaku usaha yang ingin terjun di bidang *beverage*.